

## **VAŠE SVATBA a naše nabídka jednoduchých či patrových dortů**

U našich dortů dbáme na chuť, lehkost, čerstvost a kvalitu surovin. Všechny dorty vyrábíme ručně v naší malé provozovně.

V oblibě jsou dorty nahé, polonahé, krémové i potahované.

Často si budoucí manželé vybírají dorty či minidezerty z naší stálé nabídky na místě přímo v provozovně.

### **GATÓ dorty s lehkým krémem**

Dorty s lehkým svěžím krémem a s polevou zdobené čerstvým ovocem, makronkami, pusinkami, čokoládou, ořechy, případně květy. Oblíbené jsou nahé a polonahé.

**Variety korpusu:** vanilkový, čokoládový, citronový s mákem, red velvet, ořechový, mandlový, mrkvový

**Variety krému:** vanilkový, míša tvarohový krém, borůvkový, jahodový, malinový, čokoládový, karamelový, kávový, citronový lemon curd, kokosový, pistáciový

**Polevy:** karamelová, malinová, čokoládová, bíločokoládová

### **Andělské dorty (nelze patrové) – max velikost 30 porcí**

Mandlový dacquoise korpus s malinami. Lehký a velmi oblíbený dortík. Lze různé kombinace krémů a ovoce.

### **Marcipánové dorty**

Potahované marcipánové dorty připravujeme stylové a jednoduché.

Typický švédský dort princezna s vanilkovým krémem, jahodami a šlehačkou. Havanu s pařížskou šlehačkou a banány. Čerstvé ovoce. A drobné marcipánové růžičky.

***Přijďte i Vy ochutnat naše výrobky přímo k nám do Staré Boleslavi a vyberte si dle Vašich chutí a představ!***